

久留米ラーメン「龍の家」

久留米大学留学生別科

A クラス 215BA02

張一夫

1. はじめに

私は日本に来る前、中国で日本のドラマやアニメの中でラーメンなどの食べ物をよく見ていた。それで日本の代表的な食べ物というと、ラーメンだと思っていた。また、中国では日本料理店がたくさんあり、味千ラーメンなどの店をよく見かけ、ラーメンはよく食べられる。久留米に来たばかりの時久留米ラーメンを初めて食べて、とても美味しいと思った。そのあとインターネットで調べて、久留米はとんこつラーメンの発祥地であることも知った。今、日本にもう1年間住んでいる。何回も久留米のラーメンを食べた。例えば、龍の家ラーメン、大砲ラーメンなどである。博多の一蘭ラーメンも食べた。しかし、龍の家ラーメンが一番好きだ。なぜなら、龍の家ラーメンのスープに広がる香味油のにおいが非常に良く、もやし、高菜が自由に使えるからだ。龍の家ラーメンの味に特に興味があるので、龍の家ラーメンについて調べたいと思う。

2. 久留米ラーメンの特徴と歴史

新横浜ラーメン博物館ホームページ「全国ご当地ラーメン・久留米ラーメン」によると、久留米ラーメンの特徴と歴史が以下のようにまとめられている。

昭和12年に福岡県久留米市の西鉄久留米駅前に屋台「南京千両」が開店した。創業者が横浜市の南京町や東京で中華そばを研究し、出身地長崎県のちゃんぽんのスープをヒントに豚骨スープを考案した。その後、外出した際にスープを長時間強い火力で沸騰させてしまい、現在の久留米ラーメンの主流の白濁豚骨スープが偶然生まれた。久留米ラーメンは、鶏肉より濃厚な味のスープが取れる豚骨を煮込んで作った白濁したスープが最大の特徴である。豚骨に野菜や海鮮などの様々な食材を加える。豚骨スープの味付けは塩が主になっているという特色がある。また、ラーメンに海苔を乗せるスタイルを発案した。今大砲ラーメン、龍の家などのラーメン屋は久留米で人気がある。久留米のとんこつラーメンの麺はストレートの細麺である。福岡発祥の替え玉もあるが久留米では替え麺と呼ぶことが多い。スープはとんこつで九州の他のラーメンよりラーダの量が多く濃厚である。

食べログのサイトを参考にして、久留米ラーメンの歴史をまとめた。(表1)

表1 久留米ラーメンの歴史

昭和12年	久留米の屋台「南京千両」で豚骨ラーメンが誕生した。
昭和16年	博多で支那そば系ラーメンの屋台が開店した。
昭和22年	久留米の屋台で白濁豚骨スープが偶然誕生した。そのあと、北九州をはじめ熊本・佐賀など九州各地へ広まっていく。
昭和23年	博多の屋台で白濁豚骨スープが誕生する。
昭和30年	福岡の魚市場が博多から長浜へ移転、それに伴った屋台で替玉が生まれる。
昭和33年	久留米に24時間営業・ドライブインのラーメン屋が開店した。トラック運転手の人気を集める。この頃から「ラーメン」という呼び名が定着した。

平成 8 年	関東方面で豚骨ラーメンブームが起こり、注目が高まる。
平成 10 年	全国各地のご当地ラーメンの認知度が上がり始める。
平成 21 年	11 月の九州 B1 グランプリで久留米ラーメンが第三位となる。
平成 23 年	久留米・ラーメンルネッサンス委員会が、九州新幹線の開通に合わせて久留米市に記念碑とモニュメントを寄贈した。JR 久留米駅前に設置されている。
平成 24 年	久留米の屋台を舞台にした映画「ラーメン侍」が公開される。文化街の一角にある人気のラーメン店 2 軒が出演し、「ラーメン横丁」が話題になる。

久留米ラーメンは濃厚でありながらも脂っこくないとんこつスープが中太麺に浸透し、麺だけでなくスープの一滴まで味わうことができる。今では、久留米ラーメンは日本にとどまらず、世界でも有名になっている。

久留米ラーメンは、昭和 12 年、久留米の屋台「南京千両」で豚骨ラーメンが誕生したことから始まった。昭和 16 年、博多で支那そば系ラーメンの屋台が開店した。昭和 22 年に久留米の屋台で白濁豚骨スープが偶然誕生した。そのあと、北九州をはじめ熊本・佐賀など九州各地へ広まっていく。それから平成 24 年、久留米の屋台を舞台にした映画「ラーメン侍」が公開される。文化街の一角にある人気のラーメン店 2 軒が出演し、「ラーメン横丁」が話題になる。

3. インタビューの結果

私は 2016 年 1 月 11 日にインタビュー調査を行った。インタビューの対象者は龍の家ラーメン久留米インター店の店長で、調査項目は以下の 5 項目である。

質問 1) 店で一番人気があるラーメンは何ですか。その理由は何ですか。

回答： 店で一番人気があるラーメンはとんこつこく味ラーメンです。なぜなら、背脂、辛みそ、香味油でより深いコクを引き出し、それに、にんにくと焦がし玉ネギの風味が加わり、濃厚な味だからです。

質問 2) 一日何杯売れるのですか。

回答： 平日は 700 杯ぐらい売れます。週末は 1000 杯ぐらい売れます。

質問 3) 龍の家のホームページには、今や久留米にとどまらず、熊本、福岡、関東でも成功を収めていると書いてありますがさらにお客様に来てもらうためにどんな工夫をしていますか。

回答： ①自家栽培で独特な味付けをしたもやしが自由に使えるようにしています。もやしの味は中華料理の味付けなので、中国人のお客様にも人気があります。
②麺の品質維持と向上のために、自家製造のラーメンを作る工場もあります。
③サービスを良くし、お客様に元気が感じられるように大きい声で接客します。

質問 4) スープは豚骨の臭いが無いのですが、どうしたらこのようにできるのですか。

回答： ラーメンを作る時、厳しく材料を選んで、久留米ラーメン特有のスープを少し残し、そこに材料を足して翌日のスープを作ります。そのため龍の家ラーメンのスープは豚骨の臭いが無いです。

質問5) インターネットで宣伝をする以外は他に宣伝をしていますか。

回答： いつもインターネットで宣伝していて、たとえば、ホームページ、Facebook などです。それ以外は口コミ、広告で宣伝しています。

4. まとめ

久留米のラーメンは長い歴史を持つばかりではなく、独特な味もある。私は龍の家のラーメンを一つの例として調べてきた。現在、龍の家ラーメンは久留米にとどまらず、熊本、福岡、関東でも成功を収めている。さらに世界で有名になるために、いろいろな工夫をしなければならないと思う。そこで私は提案が二つある。一つ目は外国人留学生だけではなく、より多くの外国人観光客や地域住民の方々にもっと深く理解してもらえるように、様々なイベントを行う必要があるのではないだろうか。例えば、龍の家ラーメンの工場を見学する。それにより、ラーメンの特徴、作り方などを分かりやすく学ぶことができ、龍の家ラーメンが食べたくなるだろう。二つ目は、免税店で販売することだ。現在、中国から日本に買い物のために旅行に来る観光客が増えつづけている。そして、その観光客はほとんど免税店で買い物をする。もし、龍の家ラーメンが中国人の好みに合わせて、おみやげとして免税店に出したら、きっと、売れるのではないだろうか。

参考文献

新横浜ラーメン博物館ホームページ 「全国ご当地ラーメン・久留米ラーメン」

http://www.raumen.co.jp/home/study_raumen_kurume.html

(2016年1月11日参考)

龍の家ホームページ <http://www.tatsunoya.net> (2016年1月11日参考)

食ベログ とんこつラーメン発祥！！ 「久留米ラーメン」

<http://tabelog.com/matome/1295/> (2016年1月11日参考)



写真1 豚骨発祥の地のモニュメント
(2016年1月12日筆者撮影)



写真2 龍の家ラーメン
(2016年1月11日筆者撮影。撮影許可あり)